

飲食衛生

(EYE ON SANITATION)

■ 行政院衛生署 / 文長安

有句古老的說法是：「你不知道的，將不會傷到你。」另一種說法是：「由愚蠢變為聰明，疏忽是令人喜悅的。」但是餐飲業的執行者絕對不能疏忽，因為他們會傷害到這種無形的「喜悅」。

當它——餐飲，成爲一種生意時，餐館老板們就不再是「利他」的好傢伙了，他們做它是爲了賺錢——愈多錢進來，他們感覺就愈好！然而，在餐飲業中通往成爲一位成功之企業家的道路上，是有破壞、困難及冒險的危機。當然，一般客戶並沒有看到所有的一切，他們僅看到收銀機上所顯示的金錢數目。

現在假定餐館的食物能讓視覺感到愉悅，且又令人垂涎，而負責人及其工作者也很親切很熱忱地招待；就這樣，餐館每日對大眾是像前面所述的包裝，又有合理的價目，怎麼可能會有差錯呢？

可是，事實並不完全如此，我們來看以下一些案例。

案例一：不愉快的新娘

兩層樓都擠滿了人——總共超過五百人。新娘及新郎他們的近親好友坐在第一層樓，由「主要」廚房供應餐點，所有其他的客人歸屬於第二樓而第二層樓自己的廚房供應。然而，宴席安排並沒有注意到這些來來往往的酒宴，只注意菜色好不好，使得這兩層樓有九道菜是相同的。

餐館老板站著察看這情景，並回想那僅是一年以前……當他正站在這棟樓的同個地方。新娘的父親靠近他並且付了一大筆訂金訂下宴席。新娘的父親說：「1. 你的連鎖餐館辦得很成功。2. 你的菜色很好。3. 當明年你在這裡開張時，我想成爲你第一個客人——這些都意味

優良蜜餞
AS 123456

優良國產果蔬汁
AS 鄉間小路
編號○○○○○

優良冷凍食品
AS 行政院衛生署 食品工業發展研究所
財團法人中華民國冷凍食品發展協會 推廣

優良肉品
AS 行政院衛生署 台灣國內品發展基金會

著我將有好運兆。」

當典禮的主席結束了他的致詞侍者拍手，叫廚房送上菜餚，客人開始熱鬧地吃喝，稱讚送上來的食物。

二日後，新娘、新郎和他們家人及多數的客人有嚴重感染現象，如嘔吐、發燒、及下痢，結果因為脫水，所以被送到不同的醫院急救，它顯示出所有的不幸者均是在宴會中的第一樓用餐——主要廚房所供應的餐飲。

經過密集調查，「主要」廚房揭露了如下的作業情形：

調理時，食物經過多種的處理，卻用相同的砧板、調理桌、而切魚刀即做為生食調理刀子，卻也用來做熟食最後的潤飾。

寧可對器具、手、設備用一般的抹布擦拭而不按規定的沖洗、消毒。使得沙門氏菌由一批已污染的生肉或禽肉傳到所謂“安全”的熟食上，再經此傳給宴會上的客人，使他們感染。

這時新娘的父親採取：1. 拒絕付宴會的帳單。2. 為拿回押金而決定打官司。3. 要餐館老板付所有有關的醫療費用。4. 要求這次的主廚償付那些因生病而無法工作的不幸者其損失的工資。當然新娘的父親贏了這場官司。

案例二：這座改良的餐館，是讓所有沿著這條忙碌街道上的店家都羨慕的。因

為，客人每天排著隊，等上一小時或更久，只為了吃到美味的午餐。

餓肚子只為了吃一頓豐富的午餐？沒問題——做得到！五道美味菜色的午餐並附有免費的招待——摻有水果碎片的，並有數種冰淇淋球在一起的一客義大利式冰淇淋，這是這家餐館的“商標”。事實上，這義大利式的冰淇淋是一星期的最後一天購買的。所有冰淇淋是貯存在很大且易取得的走動式冷凍櫃內——位於像穴洞般廚房的一邊。

檢查這走動式的冰櫃，你將發現到大片的肉隨便地散置在冰櫃的架子上，這一桶一桶的冰淇淋整齊地堆靠在冰櫃左邊門旁架子下的角落，這桶子的蓋子是半打開的，為的是容易滿滿地挖一球冰淇淋。

而因為這小廚房很熱，若有人想要很快地冰好一瓶啤酒，就把它放在走動式的冰櫃內，將不常使用的架子移到這冰櫃的左邊門。嘿！沒有人會察覺到，不管如何這是一位在熾熱廚房的工作者，會如此做的，不這樣做，行嗎？

廚房是愈來愈忙碌了，忘了放在那兒的啤酒結凍了。靜靜地，瓶子裂開有些小碎片，較大褐色的玻璃瓶子放在架子上供衛生稽查員查看，然而，這較小裂開的碎片呢？哼哼……誰知道？嚼冰淇淋的客人又將會發生如何的事呢？



案例三：口渴的客人

這個人向著他的妻子及朋友吼叫著：

「我們剛吃完。一頓色、香、味俱全的豪華晚餐，為什麼我的喉嚨緊繃，臉及耳朵發紅，呼吸低沈，我怎麼這麼渴？」

「我也是。」每個人都呼吸著，當他們走向轉角的雜貨店買罐裝汽水時直說：

「那地方——再也不去了！」

相同性質的抱怨在那地方迅速傳開。地區衛生稽查員就在這附近「吃的地方」展開稽查。他站在一角觀察；為午餐忙碌的廚房工作人員，注意到了廚師不斷地用他的長柄杓攪拌位於調理桌下面大鍋子的東西。

「哦！那個，那是硝。」它少量能使得食物鮮美，肉質鮮紅，青菜脆綠，愈多愈能使食物鮮美——不？！」

用餐者所希望的：

當人們第一次走進一個吃飯的地方，他們所期望的是：

1. 好的食物。
2. 安全的食物。
3. 清潔的環境。
4. 令人愉悅的服務。

而這些事情加起來就成爲一個愉快的用餐經驗。同樣的，醫院裡的病人、學生、囚犯，在他們機構裡的自助餐室用餐，也希望如此。

人們不在家中用餐時，他們都假想能愉快的用餐。而提供餐飲的經營者或負責人也認爲他們將能滿足這些用餐者的期望——給人們所希望的。然而這些想法通常架構在美好的空想上，而不是以合乎衛生程序及有充份根據爲背景基礎上。這對餐飲的執行者、工作者、及

衛生稽查人員來說，是很重要的。因爲這些執行者及衛生稽查人員在合乎衛生程序上，及熟知所供應的食物背景上，可以確定讓食客吃的安全。而安全食物之定義是：

1. 熟食就是熱的。
2. 冷盤就是冷的。
3. 食物沒有被病菌感染以及含有會傷害人體的物質。

而其第三點，常是餐館負責人盡力想做到的，可是卻經常發生問題。

食客所知有關飲食產生的疾病：

我們都知道“病從口入”。它若發生在我們任何一個人身上，我們也許不會得重病，或許病得更久。在許多例子中，我們大都認爲，也許是——

1. 我們吃的太多。
2. 食物調味加得太重。
3. 食物太油膩。
4. 我們的胃太弱了。

但假如我們在一家特別的餐館用餐後得病，我們將不再去那兒吃。理由是吃不安全的食物不是人們所希望的。

政府對於飲食及疾病的關係很重視，例如：地方報紙會報導在學校、野餐及宴會後所發生的中毒事件，而其他報紙則定期報導由於違反衛生安全而使得餐館關閉的消息。人們控告餐館，因爲他們有證據顯示。

1. 食物是不安全的。
2. 食物使其受傷害。
3. 負責人違背了顧客的期望及其保證給予好且安全的食物供應。

幾個食物中毒的思考題

我們有七個問題，是有關飲食所產生的疾病，回答「對」或「錯」

1. 很多人認為他們曾因食物中毒而受苦。
(對。因為飲食所產生的疾病其症狀非常像感冒；但有時也要看是那種病菌。顧客在吃過污染的食物兩小時或第二天得病。)
2. 防止食物中毒很容易 (對)
3. 肉類不能食用——當聞起來或嚐起來是壞的。(錯。肉類受污染後，聞起來或嚐起來是壞的沒錯，但受病菌，或含有害物質時，其聞起來或嚐起來並不全是壞的。)
4. 大部份的食物中毒事件是發生在市集、教會、商業上的會餐、或其他集體進餐的場合。(錯。在家裡，或是你家鄰近的餐館，甚至街頭的攤子其所烹調的食物如你在那裡食用也可能發生食物中毒。因此，食物中毒能發生在任何食物，任何地方。)
5. 現代機器及現代調理食品的方式，會減少食物污染的機會。(錯。因為一些餐館工作者，處理食物很不小心，所以任何時間皆會發生食物污染。即使人們操作這些現代機器，食用現代調理食品，卻因為人們疏忽犯錯以致於污染食物。)
6. 在室溫解凍肉類或禽肉是很危險的。
(對。當其外層已解凍時，內層可能仍是冰凍的，且將持續一段長時間。冰箱及冷凍櫃並不能殺死細菌，它們僅降低或停止細菌生長。當肉類及細菌被解凍了，細菌將每10-20分鐘的速度加倍繁殖。)
7. 保持餐館或廚房零缺點的清潔將能防

止因食物而產生疾病。(錯。清潔意指“不髒”所以在餐館或廚房也須“衛生”，也就是免於任何有害物質或狀況，才能確實防止因食物而產生的疾病。)

查驗——用精密的眼睛 (一個稽查員的經驗)

檢查必須包括整個設備的全部，包括：貯藏、調理食物、及食物的採購、運送等程序。必須在食物送到垃圾區、清洗區外面的停車場之前，就開始檢查尤其是停車場，因為其內部的寵物或許也是原因之一。

我習慣在早上九點吃早餐，然後在下午三點吃完午餐。為什麼呢？因為在食物調理過程中其忙碌的時刻也是最好觀察時機。忙碌的時機意指衛生問題最容易發生，所以在早上十一點三十分至下午兩點，我是儘可能的檢查完許多餐飲場所。一些經理及負責人並不喜歡我這樣，他們說：「你必須現在檢查嗎？你能不能晚點來，或者是明天？！」對於這種問詞，我回答說：「哦！請不要憂慮。」我儘量不要以這種方式，我只是想看你們所有飲食處理者處理食物的方式。」然後，我就走到那個地方去，且很快地開始察看食物調理過程。

在食物稽查過程中，我察看什麼呢？只要是食物調理者的手、身體及其處理的每一動作都要察看。包括這些「他」或「她」的動作：

1. (挖鼻子)
2. (挖耳朵)

3. (搔頭髮)

4. (搔腋下)

5. (咳嗽、吐痰)

我察看他的指甲、衣服、健康情形及工作態度。這是很重要的，因為他通常是污染食物的人——而使人們生病。

其次，我看他已做好的，或未完成的食物：

1. 他有沒有把該放在冰箱內的食物放在冰箱內呢？
2. 他有沒有烹煮食物到適當的溫度？（看溫度計）
3. 他有沒有對殘餘的食物再加熱到至少73.8°C。
4. 在處理生食與熟食間，有沒有洗手。
5. 在處理生食與熟食時，有沒有使用不同的砧板與刀子，使用後有沒有清洗，及使用漂白溶劑消毒。
6. 對潑灑及掉落的食物，有沒有清除？之後，有無洗他的雙手？

在我徹底地察看他們之後，再以精明的眼睛看其衛生如何。最後我才看食物調理場所其餘的地方。假如工作者處理過程不好，我猜想出其餘的地方也將是不衛生的。假如他的處理過程非常好，你還不能說處理食物場所的衛生狀況是好的或是極優良，為什麼呢？

1. 我通常放下我的檢查簿，在場所內部出口處的某地——經理的辦公室通常是最好的地方。然後我走向這地方的後面，能一直往後走我就一直往後走。假如我發現是一個後門，我就打開它，去看看什麼東西放在那兒。假如我發現了一個庭院，一個簡陋的小屋，或是一些機器，我將由此開始，走到放

食物處的前面。沿路上，假如我看到任何門、櫥櫃、洞、階梯，我將他們都打開。貓、大老鼠、蟑螂及不當食物處理，在這些地方整個都被發現了。我——一個非常驚訝的衛生稽查員，而這種情況是經常發生的。

2. 假如我看到任何的水龍頭、洗手間、或水管，我將他們打開，看看是否水是流動的。

有些洗手間的水管是堵塞的且廚房的水溢流。

有些處理食物的地方沒有熱水。

有些排水處是阻塞的，且積水。使得餐飲工作者被迫跑出來。

大部份的檢查花費僅半小時或者更少，但是必須寫一份清楚的報告，好讓經營者或是負責人：

1. 能讀它。
2. 知道你在說什麼？
3. 知道在何處找到違規的地方。
4. 知道違規的法律出處。

那將花半個小時到一個小時去寫。

我的檢查報告是當每樣事情看過、試過、走過，然後才寫下來，包括：

1. 地區：外面區域，廚房，餐具（食品）室，洗滌區，貯藏室等等。
2. 避免違規的事項：在食物調理地區不可抽煙；工作者不可帶有感染傷口去處理食品或器具；換掉所有老舊且品質差的切板。
3. 改正違規所需的時間：通常以五天去做所有清潔項目，三十天去裝修；假如沒有安全上的顧慮，可以給予額外時間去修理。

在我寫完這些報告後，下一步是花

二十至三十分鐘，讓經營者或負責人看完報告上的這些失誤，包括指出錯誤所求及他所不瞭解之違規處。在稽查員離開時，他必需知道為什麼這種狀況是違規的。一些餐飲業的工作者很快地就知道且感謝的去見衛生稽查員。一些工作者很慢才知道，另有一些工作者卻從來不知道。然而，衛生稽查員是永不會疏於職守的。

在處理飲食時，錯誤難免，但工作者必須將之降到最低。記住，清潔並不意指衛生，但一個衛生的地方卻是清潔的。清潔意指不髒。因為一個乾淨無缺點的操作，仍然會產生疾病。食品衛生法要求飲食場所必須既清潔又衛生。所以任何飲食場所一定是清潔及衛生的。在開始，有三點必須被確立：

一、他們衛生嗎？一定不是！每一個確立至少含有一至三個危機。

二、經營者及負責人在他們的飲食契約經常疏忽了這三個危機，而這三個對食物的危機是：1. 生物上的危機。2. 物理上的危機。3. 化學上的危機。因疏忽使他們失去了顧客及金錢。

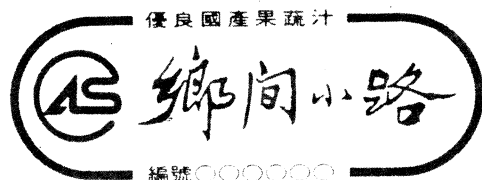
1. 生物上的危機是由「物」所引起的。那是天然的。也就是說他們已存在自然界內。例如：細菌。細菌是無所不在的，它能由任何受污染的食物或地方，經由不小心的工作者之手和器具，傳到安全的食物上。且有毒的物質是

由一些病菌，發霉的物質，某些菌類，裝飾用的植物等等所產生的。最近報紙刊載一則關於菌類專家及其學生中毒的故事，他們採取烹調並吃了大量的有毒菌類之後，得了重病，結果這位專家死了。郡衛生部門也調查A型肝炎病毒經由甲殼類的蝦蟹、水田芥而為病媒所傳染的A型肝炎，他們養殖在受污染的水中，或鄰近之排水溝出口處。雖然我們能說餐飲業者，可能經由食物的調理或服侍者傳遞病菌，但是人們不會自己製造這些細菌，生物的危機是由感染造成的，神製造的。

2. 化學上的危機是「人為的」。例如：食品添加物、清潔劑、潤滑劑、殺蟲劑等。

餐飲業的工作者，將這些化學藥劑用在食物的調理、儲藏、清洗或用具儲藏地方，那可能會發生麻煩。因為，如果容器有裂縫，又有潑灑的情形發生，不存戒心的客人吃下受污染的食品，在數小時內，就會發生中毒現象。所以，除了食物添加劑及增強劑外，所有化學添加劑都必須添加在某種計量以下。殺蟲劑必須遠離食物或器具，最好是放在鎖起來的櫃子內。

化學物質，例如：食品添加物。操作者並沒有花時間去訓練及觀查新員工的處理技術。其他化學危機的例子，包括含琺瑯外殼之搪瓷器具的使用，以鍍



鋅器具去製備或烹煮含酸性的食物。用烤箱或冰箱的架子去燻烤食物。某些含酸性的食物遇到鐵質的器皿會產生反應，形成金屬性的毒素。

3. 物理上的危機——物理上的事物是實體的，能看到、能感覺，或觸摸到的。例如：玻璃碎片來自破裂的電燈泡或不用的茶杯及水晶餐盤，（如沙拉盤及取冰杓。）金屬碎片來自磨損的墊子，碎木屑來自木製攪拌杓。這些物質，假如在食物中吃到，將受到傷害，這些物理性的危機，就像——“顯現而且告知”一樣。

有一次我檢查一間廚房，它北邊的牆裝有玻璃，由天花板一直到桌子上方，都有金屬細網的紗窗護著，這窗子有一扇小門，便於在廚房的工作者打開做為通風用，約有五公升沒遮蓋的涼拌捲心菜就放在調理桌上，靠近紗窗之下。於是我走近細查這涼拌捲心菜，裡面竟有一些小釘子，他們部份埋在涼拌菜內。顯然地，這小扇門的百葉腐鏽很久了，於是廚房的工作者用小釘子去釘住金屬狀紗窗，好讓門保持一些功能。偶然地，因一些不知名的原因，小釘子由重組的小門中撞進紗窗內，掉到下面涼拌捲心菜的桶子裡。

在此你都看到了這三種危機～生物的、化學的、物理的。或者正如你說的“神造的”，“人造的”、及“顯示及告知”。

主要的傷害——生物的挑戰

在食品安全的三個危機裏，生物的

危機對我們的影響是最大的。因為食物產生疾病，大都由生物的危機所產生。對生物危機的控制是一個挑戰，因為一位餐飲工作者，最主要的責任就是供應安全及合乎衛生的食物。身為衛生稽查人員主要的責任，是確定餐飲工作者能供應安全及合乎衛生的食物、要達到這個目的，其方法就是使細菌離開食物，事實上，經由食物傳染疾病，病菌要負百分之九十以上的責任。那是不會讓人感驚訝的，只要我們喜歡吃的食物，細菌也非常喜歡。不幸的是，一些細菌並不高興與我們一起吃飯，因為他們有一個會使我們生病的可怕習慣。

在我檢查餐飲場所時，我常常提醒工作者，回憶一個古老的說法：「認識你的敵人」。將細菌所需要的四個要素去除任何一項，你就會很容易控制他們，那不是很簡單嗎？不使感染，不使增殖，不給時間，以加熱殺死。

結論

良好的稽查和法規，並不能完全控制餐飲業的種種問題，同時需要業者的配合。業者應了解稽查員並不是他們的敵人。最好在你成為業者之前，就能互相溝通。當地若有類似烹飪學校的機構，稽查員應多給他們上課，這種效果不是短期間能看得出來，但想想看你可能已影響下一代業者及工作者在問題發生之前，便要開始處理問題。

* 本文作者保有本文內容所有權的權力

✱